

令和 8 (2026) 年 3 月 4 日配信

**健康栄養学科の学生がレシピを考案した、
「大豆ミートのとっても美味しい、いつもの、『もしも』のカレー (仮) (レトルトカレー)
の調理・レトルト加工体験を行います**

栄養士をめざす本学の健康栄養学科の学生による、商品開発プロジェクト「給食 café ひるやすみ」が、災害時に不足しがちな栄養素に着目したレトルトカレーのレシピを考案しました。3月10日(火)に、食品加工・飲食店等を運営する「MARS LAB」の協力のもと、給食管理実習(大量調理)で養った実践力で200食分のレトルトカレーを調理し、レトルト加工を体験しますので、お知らせいたします。

昨年の大学祭にて、大好評につき2日間で400食売り上げた大豆ミートのカレーを、MARS LABの協力のもと、レトルト商品化します。レトルト商品化にあたって、その長期保存の特性を活かし、災害時にも活用してもらえるよう栄養面にこだわり、災害時に不足しがちな栄養素を摂取できるよう改良を重ね、レシピを考案しました。おいしさはもちろん、学生たちが栄養士の学びを活かし、社会に貢献できることを考え、プロジェクトを企画・運営していきます。

※なお、商品パッケージ等は完成しておりません。別日に、完成お披露目試食会の開催を予定しております。

記

1. 開催日時
2026年3月10日(火) 10:00~16:00
2. 開催場所
MARS LAB (岡山市北区問屋町 11-106)
3. 参加者
山陽学園短期大学 健康栄養学科 学生 7名
同学科教員 2名

以上